NC-3683-675

Rosenstein & Söhne®

Appareil à lait de soja version design

Table des matières

Votre nouvel appareil à lait de soja. 3
Chère cliente, cher client, ... 3
Contenu 3

Consignes préalables 4
Consignes de sécurité 4
Consignes importantes sur le traitement des déchets 6
Déclaration de conformité 6

Description du produit 7

Utilisation 8
Avant la première utilisation 8
Dispositifs de protection 8
Préparation 8

Nettoyage et entretien 14
Programme de nettoyage 14

Nettoyage à la main 14

Annexe 15
Dépannage 15
Caractéristiques techniques 16

© Juin/2014 - MB//EX:JaW//FrG

Votre nouvel appareil à lait de soja.

Chère cliente, cher client,

Nous vous remercions pour le choix de cet appareil à lait de soja. Il vous permet de préparer très facilement du lait de soja, mais également d'autres délicieuses boissons végétales comme du lait aux 5 céréales ou du jus de fruit.
Afin d'utiliser au mieux votre nouveau produit, veuillez lire attentivement ce mode d'emploi et respecter les consignes et astuces suivantes.

Contenu

- Appareil à lait de soja
- Filtre multifonction
- Récipient collecteur
- Verre doseur
- Mode d'emploi

Consignes préalables

Consignes de sécurité

- Ce mode d'emploi vous permet de vous familiariser avec le fonctionnement du produit. Conservez-le précieusement afin de pouvoir le consulter en cas de besoin.
- Pour connaître les conditions de garantie, veuillez contacter votre revendeur. Veuillez également tenir compte des conditions générales de vente !
- Veillez à utiliser le produit uniquement comme indiqué dans la notice. Une mauvaise utilisation peut endommager le produit ou son environnement.
- Le démontage ou la modification du produit affecte sa sécurité. Attention, risque de blessure ! Ne démontez pas l'appareil, sous peine de perdre toute garantie. Ne tentez jamais de réparer vous-même le produit !
- Manipulez le produit avec précaution. Un coup, un choc, ou une chute, même de faible hauteur, peuvent l'endommager.
- Maintenez le produit à l'écart de la chaleur extrême.
- Ne plongez jamais le produit dans l'eau ni dans aucun autre liquide.
- Débranchez l'appareil du réseau électrique lorsque la préparation est terminée et avant de retirer la partie supérieure. Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique avant de le nettoyer ou lorsque vous ne l'utilisez pas.
- ATTENTION ! Risque de brûlures ! En fonctionnement, l'appareil devient très chaud. Veillez à ne pas toucher directement les parties chaudes de l'appareil pendant et après l'utilisation.
- Ne déplacez ou rangez l'appareil que lorsqu'il a complètement refroidi.
- Ce produit est conçu pour un usage domestique uniquement.
- Utilisez le produit uniquement en intérieur.
- Veillez à ce que le câble d'alimentation ne représente pas un obstacle sur lequel quelqu'un risquerait de trébucher. Afin d'éviter une chute de l'appareil, le câble ne doit pas pendre de la surface sur laquelle est posé l'appareil. Ne déplacez jamais l'appareil en tirant sur le câble.
- Placez le câble de manière à ce qu'il n'entre pas en contact avec des surfaces chaudes, et qu'il ne soit ni coincé ni plié.
- Veillez à toujours laisser un espace libre suffisant au-dessus et de tous les côtés de l'appareil. Placez-le sur une surface sèche, plane, solide et résistante à la chaleur.

- Afin de ne pas endommager l'appareil, maintenez-le toujours à une distance suffisante d'autres sources de chaleur, comme des plaques de cuisson ou un four. Ne placez jamais l'appareil sur une surface de cuisson ou à proximité d'une source de gaz.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant son utilisation. L'appareil ne doit pas être déplacé pendant l'utilisation.
- Versez toujours suffisamment d'eau dans le récipient avant de mettre l'appareil en marche.
- Utilisez uniquement les accessoires fournis.
- Afin d'éviter tout risque d'incendie, ne couvrez pas l'appareil pendant l'utilisation. Ne placez aucun matériau inflammable dans ou sur l'appareil (papier, plastique, carton).
- Surveillez les enfants pour vous assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil.
- Vérifiez le bon état de l'appareil avant chaque utilisation. Si l'appareil, le câble ou l'adaptateur secteur présentent des dommages visibles, l'appareil ne doit pas être utilisé. N'utilisez pas l'appareil s'il est tombé ou s'il présente un dysfonctionnement. Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter tout danger. N'utilisez pas l'appareil tant que la réparation n'a pas été effectuée.
- Après chaque utilisation, nettoyez l'appareil et ses accessoires comme indiqué sous **Nettoyage et entretien**.
- Aucune garantie ne pourra être appliquée en cas de mauvaise utilisation.
- Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dégâts matériels ou dommages (physiques ou moraux) dus à une mauvaise utilisation et/ou au non-respect des consignes de sécurité.
- Sous réserve de modification et d'erreur !

Consignes importantes sur le traitement des déchets
Cet appareil électronique ne doit PAS être jeté dans la poubelle de déchets ménagers. Pour l'enlèvement approprié des déchets, veuillez vous adresser aux points de ramassage publics de votre municipalité.
Les détails concernant l'emplacement d'un tel point de ramassage et des éventuelles restrictions de quantité existantes par jour/mois/année, ainsi que sur des frais éventuels de collecte, sont disponibles dans votre municipalité.

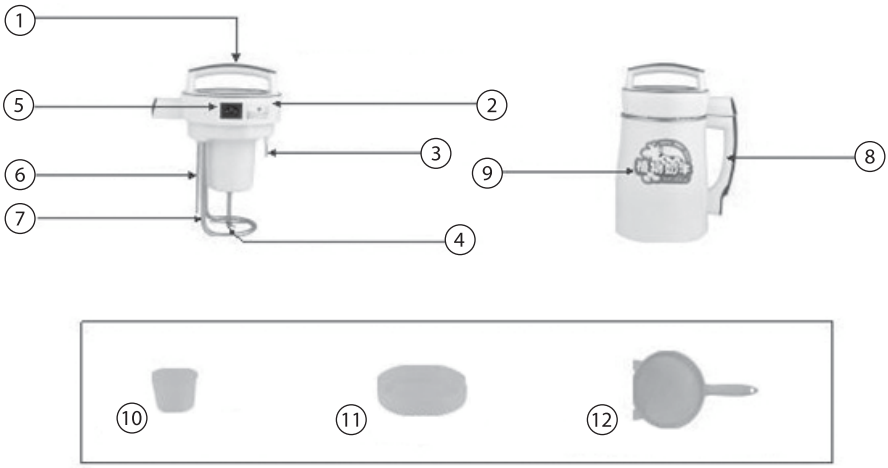
Déclaration de conformité
La société PEARL.GmbH déclare ce produit, NC-3683, conforme aux directives actuelles suivantes du Parlement Européen : 2001/95/CE, relative à la sécurité générale du produit, 2004/108/CE, relative au rapprochement des législations des États membres concernant la compatibilité électromagnétique, 2006/95/CE, relative au matériel électrique destiné à être employé dans certaines limites de tension, et 2011/65/UE, relative à la limitation de l'utilisation de certaines substances dangereuses dans les équipements électriques et électroniques.

Directeur Service Qualité
Dipl.-Ing. (FH) Andreas Kurtasz
17. 12. 2013

PEARL.GmbH
PEARL-Str. 1–3
79426 Buggingen
Allemagne

Description du produit

1. Poignée de la partie supérieure
2. Partie supérieure
3. Capteur anti-débordement
4. Lames (acier inoxydable)
5. Bec verseur
6. Capteur contre le fonctionnement à sec
7. Tube chauffant
8. Poignée
9. Récipient
10. Verre doseur
11. Bac collecteur
12. Filtre multifonction



Utilisation

Avant la première utilisation

1. Sortez avec précaution l'appareil de son emballage.
2. Nettoyez l'intérieur du récipient ainsi que la partie supérieure et les accessoires avec un chiffon humide et un liquide vaisselle ordinaire, afin d'éliminer les éventuels résidus liés à la fabrication (voir **Nettoyage et entretien**).

Dispositifs de protection

L'appareil à lait de soja est équipé des dispositifs suivants :

- Protection contre le fonctionnement avec trop peu d'eau : si le récipient contient trop peu d'eau (en raison de son évaporation ou absorption par les aliments) un signal d'alerte retentit et le processus de préparation est interrompu. Dans ce cas, débranchez l'appareil de l'alimentation électrique, et versez suffisamment d'eau dans le récipient avant de remettre l'appareil en marche.
- Protection contre le débordement : l'appareil interrompt le processus de chauffe dès que le capteur anti-débordement détecte que le lait mousse. Ainsi le lait de soja ne peut pas déborder pendant la cuisson.
- Protection contre la surchauffe du moteur : pendant la préparation, le moteur s'arrête automatiquement si la température est trop élevée, afin d'éviter une surchauffe qui endommagerait l'appareil. La préparation ne peut reprendre que lorsque le moteur a retrouvé sa température normale de fonctionnement.
- Protection contre la surchauffe du tube chauffant : lorsque le moteur produit une forte chaleur et atteint une température trop élevée, cela entraîne un arrêt automatique du tube chauffant.

Préparation

Vous pouvez préparer du lait de soja à partir de grains de soja après les avoir fait tremper dans l'eau pendant plusieurs heures. Vous pouvez également préparer du riz au lait, du porridge, de la pâte de haricots rouges, de la bouillie aux céréales, ainsi que des jus de fruit ou encore du lait de céréales.

NOTE :
Une fois le lait de soja, le riz au lait ou le jus refroidi après la préparation, ne rallumez pas l'appareil immédiatement, car cela pourrait faire brûler les liquides ou aliments.

- **Préparation rapide**
  1. Mesurez des grains de soja secs ou réhydratés dans le verre doseur (un verre doseur plein correspond à environ 100 grammes de grains de soja secs.)
  2. Rincez soigneusement les grains de soja sous l'eau courante, et versez-les dans le récipient.
  3. Versez de l'eau potable dans le récipient. Ce faisant, veillez à ce que le niveau d'eau se trouve bien entre le marquage inférieur et supérieur.
  4. Placez la partie supérieure de l'appareil sur le récipient.
  5. Branchez ensuite le câble d'alimentation à l'appareil et à une source d'alimentation électrique. Un signal sonore retentit, et simultanément le voyant de contrôle clignote : l'appareil se trouve en mode Veille.
  6. Appuyez sur la touche **Espresso**. Le voyant de contrôle s'allume et le processus de préparation commence. Après 25 à 28 minutes environ, un signal sonore retentit et le lait de soja express est prêt.
  7. Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique, et retirez la partie supérieure.
  8. Versez le lait de soja express dans des verres ou des tasses.

ATTENTION :
Lorsqu'il vient d'être préparé, le lait est très chaud !

- **Préparer du lait de soja à partir de grains de soja secs.**
  1. Mesurez les grains de soja dans le verre doseur. Un verre doseur plein correspond à 100 grammes de grains de soja séchés.
  2. Rincez soigneusement les grains de soja sous l'eau courante.
  3. Placez les grains de soja dans le récipient.
  4. Versez ensuite de l'eau (potable) dans le récipient. Veillez à ce que le niveau d'eau se trouve bien entre le marquage inférieur et supérieur.
  5. Placez la partie supérieure sur le récipient.
  6. Branchez ensuite le câble d'alimentation à l'appareil et à une source d'alimentation électrique. Un signal sonore retentit, et simultanément le voyant de contrôle clignote. L'appareil se trouve alors en mode Veille.
  7. Appuyez sur la touche **Good Soybean Milk**. Le voyant de contrôle s'allume et le processus de préparation programmé commence. Après 25 à 28 minutes, un signal sonore retentit et le lait de soja est prêt.
  8. Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique, et retirez la partie supérieure.
  9. Vous pouvez verser le lait de soja dans des verres ou des tasses.

NOTE :
Une fois le lait de soja préparé, l'appareil passe automatiquement en mode Maintien au chaud. Ainsi, le lait de soja reste chaud pendant encore 30 minutes. Dès que vous retirez la partie supérieure, le mode Maintien au chaud s'arrête.

- **Préparer du lait de soja à partir de grains de soja réhydratés**
  1. Mesurez les grains de soja dans le verre doseur. Un verre doseur plein correspond à 100 grammes de grains de soja séchés.
  2. Placez les grains de soja dans un récipient avec de l'eau (potable) et laissez-les tremper (8 à 10 heures au réfrigérateur ou 4 à 6 heures à température ambiante).
  3. Après le trempage, rincez soigneusement les grains de soja sous l'eau courante.
  4. Placez les grains de soja dans le récipient de l'appareil.
  5. Versez ensuite de l'eau (potable) dans le récipient. Veillez à ce que le niveau d'eau se trouve bien entre le marquage inférieur et supérieur.
  6. Placez la partie supérieure sur le récipient.
  7. Branchez ensuite le câble d'alimentation à l'appareil et à une source d'alimentation électrique. Un signal sonore retentit, et simultanément le voyant de contrôle clignote. L'appareil se trouve alors en mode Veille.
  8. Appuyez sur la touche **Shortcut**. Le voyant de contrôle s'allume et le processus de préparation programmé commence. Après 20 à 25 minutes, un signal sonore retentit et le lait de soja est prêt.
  9. Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique, et retirez la partie supérieure.
  10. Vous pouvez verser le lait de soja dans des verres ou des tasses.

NOTE :
Une fois le lait de soja préparé, l'appareil passe automatiquement en mode Maintien au chaud. Ainsi, le lait de soja reste chaud pendant encore 30 minutes. Dès que vous retirez la partie supérieure, le mode Maintien au chaud s'arrête.

- **Préparer des bouillies à partir d'aliments crus**
  1. Mesurez les ingrédients (par exemple le riz, les céréales ou les haricots) dans le verre doseur.
  2. Rincez les ingrédients sous l'eau courante.
  3. Placez les ingrédients dans le récipient de l'appareil à lait de soja.
  4. Versez ensuite de l'eau (potable) dans le récipient. Veillez à ce que le niveau d'eau se trouve bien entre le marquage inférieur et supérieur.
  5. Placez la partie supérieure sur le récipient.
  6. Branchez ensuite le câble d'alimentation à l'appareil et à une source d'alimentation électrique. Un signal sonore retentit, et simultanément le voyant de contrôle clignote. L'appareil se trouve alors en mode Veille.
  7. Appuyez sur la touche **Rice Paste**. Le voyant de contrôle s'allume et le processus de préparation programmé commence. Après 25 à 28 minutes, un signal sonore retentit et la préparation s'arrête.
  8. Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique, et retirez la partie supérieure.
  9. Vous pouvez alors transvaser la préparation dans un autre récipient.

- **Préparer du jus de fruits ou de légumes**
  1. Pesez environ 250 grammes de fruits ou de légumes. Épluchez les fruits ou légumes, retirez les pépins et noyaux, et coupez les fruits ou légumes en petits morceaux.
  2. Placez les fruits ou légumes dans le récipient de l'appareil.
  3. Versez ensuite de l'eau minérale dans le récipient. Veillez à ce que le niveau d'eau se trouve bien entre le marquage inférieur et supérieur.
  4. Placez la partie supérieure sur le récipient.
  5. Branchez ensuite le câble d'alimentation à l'appareil et à une source d'alimentation électrique. Un signal sonore retentit, et simultanément le voyant de contrôle clignote. L'appareil se trouve alors en mode Veille.
  6. Appuyez sur la touche **Fruit Juice**. Le voyant de contrôle s'allume et le processus de préparation programmé commence. Une fois le processus de préparation terminé, un signal sonore retentit et le jus est prêt à être

consommé.
7. Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique, et retirez la partie supérieure.
8. Vous pouvez ensuite verser le jus dans des verres en le faisant passer dans le filtre multifonction.

- **Préparer de la soupe**
  1. Mesurez environ 250 grammes d'ingrédients (légumes à soupe) à l'aide du verre doseur fourni. Retirez si besoin la peau et les pépins, et coupez les gros légumes en petits morceaux.
  2. Placez les ingrédients dans le récipient de l'appareil à lait de soja.
  3. Remplissez le récipient d'eau. Ce faisant, veillez à ce que le niveau d'eau se trouve bien entre le marquage inférieur et supérieur.
  4. Placez la partie supérieure de l'appareil sur le récipient.
  5. Branchez ensuite le câble d'alimentation à l'appareil et à une source d'alimentation électrique. Un signal sonore retentit, et le voyant de contrôle clignote. L'appareil se trouve alors en mode Veille.
  6. Appuyez sur la touche **Soup**. Le voyant de contrôle s'allume et le processus de préparation commence. Le temps de préparation est d'environ 20 à 25 minutes. Ensuite un signal sonore retentit, et la soupe est prête à être dégustée.
  7. Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique, et retirez la partie supérieure.
  8. Versez la soupe dans une bol ou une assiette.

Nettoyage et entretien

- Laissez toujours l'appareil à lait de soja totalement refroidir avant de le nettoyer.
- Ne plongez ni la partie supérieure ni le récipient dans l'eau ou un autre liquide.
- Pour le nettoyage de l'appareil, n'utilisez pas de solvant ou de produit abrasif, pas de produit chimique et pas de produit nettoyant contenant de l'alcool. N'utilisez pas de brosse dure ou d'éponge métallique.
- Pour nettoyer le boîtier, utilisez un chiffon légèrement humide imprégné d'un peu de liquide vaisselle.
- Nettoyez le récipient, les lames et les capteurs de la partie supérieure ainsi que le verre doseur avec un chiffon humidifié ou une éponge, et un peu de liquide vaisselle.
- Rangez l'appareil dans un endroit sec et bien ventilé.

Programme de nettoyage

NOTE :
Utilisez le programme de nettoyage automatique après chaque utilisation de l'appareil.

1. Remplissez le récipient d'eau. Ce faisant, veillez à ce que le niveau d'eau se trouve bien entre le marquage inférieur et supérieur.
2. Placez la partie supérieure de l'appareil sur le récipient.
3. Branchez ensuite le câble d'alimentation à l'appareil et à une source d'alimentation électrique.
4. Un signal sonore retentit, et simultanément le voyant de contrôle clignote : l'appareil se trouve en mode Veille.
5. Appuyez sur la touche **Relaxed**. Le voyant de contrôle s'allume et le processus de nettoyage commence. Dès que le test est terminé, un signal sonore retentit.

NOTE :
Laissez impérativement l'appareil à lait de soja refroidir pendant 10 à 15 minutes avant de retirer la partie supérieure.

Nettoyage à la main

- Laissez toujours l'appareil à lait de soja totalement refroidir avant de le nettoyer.
- Ne plongez ni la partie supérieure ni le récipient dans l'eau ou un autre liquide.
- Pour le nettoyage de l'appareil à lait de soja, n'utilisez pas de solvant ou de produit abrasif, pas de produit chimique et pas de produit nettoyant contenant de l'alcool. N'utilisez pas de brosse dure ou d'éponge métallique.
- Nettoyez le boîtier à l'aide d'un chiffon doux, humidifié et si besoin imprégné d'un peu de liquide vaisselle.
- Nettoyez le récipient, les lames et les capteurs de la partie supérieure ainsi que le verre doseur avec un chiffon humidifié ou une éponge, et un peu de liquide vaisselle.
- Rangez l'appareil dans un endroit sec et bien ventilé.

Annexe

Dépannage

Problème	Cause probable	Solution
Les grains ne sont pas broyés assez finement.	Vous avez utilisé trop de grains.	Utilisez la quantité de grains mesurée.
	Vous n'avez pas utilisé assez d'eau.	Versez suffisamment d'eau dans le récipient.
Le lait de soja est trop dilué.	Vous n'avez pas utilisé assez de grains de soja.	Utilisez la quantité de grains mesurée.
	Vous avez utilisé trop d'eau.	Versez le bonne quantité d'eau dans le récipient.
Le programme sélectionné ne commence pas, et le voyant de contrôle ne s'allume pas.	Le câble d'alimentation n'est pas correctement branché à l'appareil ou à la prise de courant.	Assurez-vous que le câble d'alimentation est correctement relié à la prise d'alimentation secteur de l'appareil et que la fiche d'alimentation est bien branchée dans la prise de courant.
	L'appareil est en panne.	Faites réparer l'appareil par un spécialiste.

L'appareil chauffe mais ne mixe pas les aliments.	La partie supérieure n'est pas placée correctement sur le récipient.	Placez correctement la partie supérieure sur le récipient.
	Le circuit imprimé ne fonctionne pas.	Faites réparer l'appareil par un spécialiste.
	Le moteur est en panne.	
	L'appareil a été utilisé de façon incorrecte, ou trop longtemps.	Interrompez la préparation et laissez l'appareil refroidir.
L'appareil mixe les aliments mais ne chauffe pas.	Le circuit imprimé ne fonctionne pas.	Faites réparer l'appareil par un spécialiste.
	La diode ne fonctionne pas.	
Les grains de soja sont brûlés.	Vous avez utilisé trop de grains de soja ou pas assez d'eau.	Utilisez la quantité de grains mesurée et suffisamment d'eau.
	Trop de cycles de préparation ont été effectués en trop peu de temps.	Laissez toujours refroidir suffisamment l'appareil entre les cycles de préparation.
Le moteur et le tube chauffant fonctionnent trop longtemps.	La partie supérieure et l'unité de commande sont mouillées.	Placez la partie supérieure au soleil pendant 2 heures puis laissez-la séchez dans un endroit sec et bien ventilé.

Caractéristiques techniques

- Alimentation : 220 V/50 Hz
- Consommation : 800 W
- Capacité : 1,0 à 1,3 litre